

PRODUITS
DE COLLAGE

DIWINE

Complexe de PVP/PVI et de levures sèches inactivées riches en éléments réducteurs

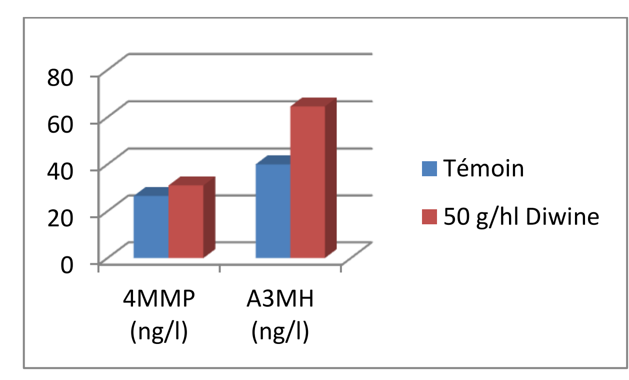
CARACTERISTIQUES

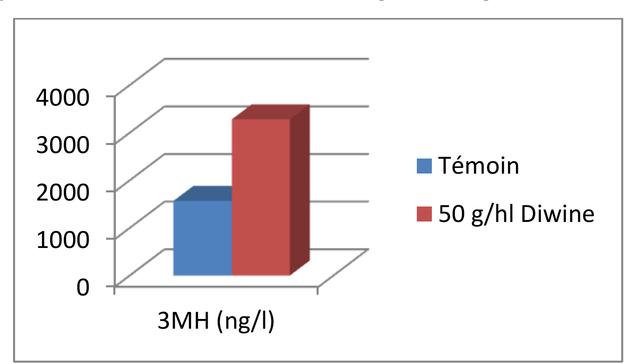
DIWINE est un auxiliaire de vinification tout à fait original et innovant. Il réunit les propriétés de deux composants : la PVP/PVI et des levures sèches inactivées riches en éléments réducteurs. Il est particulièrement recommandé lors de la vinification des cépages riches en thiols volatils ou en arômes sensibles à l'oxydation : il permet de préserver le potentiel aromatique du moût et de mieux le révéler en agissant à la fois sur le milieu et sur le métabolisme de la levure.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

L'association des deux composants agissant en synergie permet au **DIWINE** de réunir plusieurs propriétés.

- **DIWINE** élimine les métaux lourds, comme le cuivre responsable de la destruction des molécules aromatiques de type thiols (A3MH, 3MH, 4MMP, etc.) rencontrées dans de nombreux cépages blancs (de type Sauvignon), mais aussi certains cépages rouges.





Impact du traitement de DIWINE à 50 g/hL sur un moût contenant 1 mg/L de cuivre. La perte de concentration en thiols volatils sur le vin témoin est très significative et montre l'effet destructeur du cuivre résiduel sur moût.
Thiols volatils : 4MMP ou 4 mercapto-4-méthylpentan-2-one seuil de perception 0.8 ng/L, A3MH ou Acétate de 3 mercaptohexanol seuil de perception 4 ng/L, 3MH ou 3 mercaptohexan-1-ol seuil de perception 60 ng/L.

- **DIWINE** libère dans le milieu des acides aminés et petits peptides réducteurs qui vont protéger d'une part le moût de l'oxydation (protection des arômes) et d'autre part prévenir les phénomènes de vieillissement prématurés que l'on peut rencontrer sur certains vins de garde.
- **DIWINE** adsorbe sélectivement les polyphénols susceptibles de s'oxyder ou d'apporter de l'amertume.

	DO_{280}	DO_{320}
Témoin	0.886	0.529
Diwine	**0.773**	**0.279**

Mesure de la DO_{280} (polyphénols) et DO_{320} (quinones) sur un vin ayant subi un ajout de 50 g/L sur moût juste avant l'ajout de levure.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**





- **Diwine** réagit avec les quinones, évitant ainsi qu'elles n'engendrent des complexes avec les polyphénols et/ou les thiols volatils et provoque leurs précipitations (casse brune).

APPLICATIONS

- **Diwine** s'utilise sur moût blanc et rosé après débourbage et juste avant l'ajout des levures, il est ajouté avant l'encuvage dans le cas de vendanges rouges.

DOSE D'EMPLOI

Pour des teneurs en cuivre inférieures à 1mg/L : 50g/hL de **Diwine.**
Pour des teneurs en cuivre supérieures à 1mg/L : 70g/hL de **Diwine.**
Dose maximale légale 70g/hL.

MODE D'EMPLOI

Diluer **Diwine** dans 10 fois son poids d'eau**.**

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

PVI/PVP : 70 % - LSI (levure sèche inactivée d'origine *Saccharomyces cerevisae* – azote organique exprimé en N < 10% de la matière sèche) : 30 %

CONDITIONNEMENT

Sachet de 5 kg

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

